PROVEGET 100

Proteína vegetal pura con acción clarificante

CARACTERÍSTICAS

Proveget 100 es un clarificante vegetal obtenido de proteína de guisante que mejora la limpidez y suaviza la astringencia tánica sin modificación del equilibrio polifenólico.

El tratamiento con **Proveget 100** es muy apropiado en elaboraciones de alta gama, respetando color, y estructura y expresión aromática.

Se presenta tanto en formato sólido como en líquido que facilita su empleo.

Proveget 100 es un producto libre de alérgenos según lo establecido en la normativa vigente. Obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG).

APLICACIÓN

Clarificación de mostos en desfangado o fermetnación alcohólica.

Clarificación de vinos tintos y vinos blancos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget 100 respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

COMPOSICIÓN

Proveget 100: Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*).

Proveget 100 líquido: Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*) en solución acuosa estabilizada con SO_2.

DOSIS

	Proveget 100	Proveget 100 líquido
Mosto	**5-20 g/hl**	**50-200 ml/hl**
Vino blanco/rosado	**2-10 g/hl**	**20-100 ml/hl**
Vino tinto	**5-20 g/hl**	**50-200 ml/hl**

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino. A las dosis indicadas Proveget 100 no aporta inestabilidad proteica.

MODO DE EMPLEO

1.-Diluir la cantidad necesaria de **Proveget 100** en agua o vino en relación 1:10 y homogeneizar.

2.-Una vez disuelta, incorporar al volumen total y homogeneizar.

Solución Líquida:

1.-Puede ser aplicada directamente al volumen a tratar. Para facilitar la homogeneización se recomienda diluir el producto en 2-4 veces su volumen en vino o mosto.

2.-Añadir al volumen total preferentemente con bomba dosificadora. Asegurar la homogeneización.

Precauciones de trabajo:

El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.

En vinos blancos, el empleo de Proveget 100 debe completarse con la adición posterior de bentonita de calidad Maxibent.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Contenido en proteína [%]	> 74
Cenizas [%]	< 8
Humedad [%]	< 12
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Microorganismos totales [ufc/g]	$< 5*10^4$
E. coli [ufc/g]	Ausencia
Salmonella [ufc/25 g]	Ausencia
Coliformes totales [ufc/g]	$<10^2$
Levaduras [ufc/g]	$<10^3$
Mohos [ufc/g]	$<10^3$
Solución líquida:	
SO_2 [ppm]	2000-4000
pH	3-4
Densidad [g/l]	> 1025

ASPECTO FÍSICO

Proveget 100: Polvo fino color crema, ligero aroma vegetal.
Proveget 100 líquido: líquido color crema con ligero aroma a sulfuroso.

PRESENTACIÓN

Proveget 100: Envase de 1Kg.
Proveget 100 líquido: Envase de 5, 22 y 1100 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR
Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.